مجلة الجامعة الإسلامية للدراسات الإسلامية، المجلد العشرون، العدد الأول، ص169– ص199 يناير 2012
ISSN 1726-6807 http://www.iugaza.edu.ps/ar/periodical/

القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الغذاء

د. عاطف محمد أبو هربيد
دكتوراة في الفقه والشريعة الإسلامية
كلية الشريعة والقانون - قسم الشريعة الإسلامية
الجامعة الإسلامية – غزة – فلسطين

ملخص: هدفت هذه الدراسة الوقوف إلى تعريف الغذاء؛ باعتباره أساساً لحياة الإنسان ونموه منذ كونه جنيناً في بطن أمه مروراً بكل مراحل حياته وحتى موته، إذ من الغذاء ينبني الجسم وأنسجته وأعضاؤه وأجهزته، ويتم تعويضه عما يفقده من أنسجة، كما يقوم الغذاء بتزويد الجسم بالطاقة التي تمكنه من الحركة والنشاط والجري والعمل.

ومن يتتبع نصوص القرآن الكريم والسنة النبوية يجد أن الغذاء مرتبط بأحد أهم الضرورات الخمس وهي حفظ النفس، ومن هنا كان اهتمام الإسلام بالغذاء اهتماماً كبيراً، فأباح الطيبات وحرّم الخبائث، ونهى عن كل ما يلحق ضرراً بصحة الإنسان، كما واهتم بجودة انتاج الغذاء وسلامته؛ وكل ذلك من أجل الحفاظ على النفس البشرية.

وقد أتت هذه الدراسة لتبيان الأحكام الشرعية المتعلقة: بجودة إنتاج الغذاء ورقابته ووسائل حفظه وسلامته.

Abstract: This study aimed to stand by the definition of food as the basis for human life and its growth since being a fetus in the womb of his mother, passing through all the stages of his life until his death, because of the food based body and tissues and its members and its organs, and is compensation for lost from tissues, as the food to provide energy for the body to enable it to Movement and activity, and running and work.

It traces the texts of the Koran and Sunna finds that food is linked to one of the most important necessities of the five is to save self, hence the interest of Islam, food great interest, is allowed with good things and forbids evil, and forbade all the damage to human health, as interested in quality food production and safety; all In order to preserve the human psyche.

Comes of this study to demonstrate the legitimacy of the provisions relating to the quality of food production and control and means of conservation and safety.

المقدمة:

الحمد لله رب العالمين، والصلاة والسلام على سيد المرسلين، وقدوة المربين سيدنا محمد، وعلى آله وصحبه، ومن سار على هديهم إلى يوم الدين، وبعد:

إن طرح موضوع سلامة الإنتاج وحفظ الغذاء للبحث والتأصيل الشرعي ينبغي أن يحظى بقدر كبير من الأهمية والاهتمام من كثير من المختصين والمشرّعين، هذه الأهمية تعظم حينما نجد أنفسنا إزاء أزمة إنتاج الغذاء الآمن في ظروف الحصار، خاصة بعد حرب الفرقان وما ترتب عليها من تلوث بيئي خطير؛ مما فاقم المشاكل البيئية والصحية والأخلاقية المصاحبة لعمليات إنتاج فتخزين ثم نقل وتسويق الغذاء للمستهلكين.

إن أمن المجتمعات واستقرارها السياسي يرتبط ارتباطاً وثيقاً بالأمن الغذائي، وذلك الأمر ليس وليد الساعة بل هو الناظم لعلاقات السلم والحرب قديماً وحديثاً.

والغذاء به قوام الجسد وهو الجانب المادي في الإنسان، ولا غنى للإنسان عن الغذاء الصحي الذي يمد الجسد بمتطلباته التي تحفظ عليه صحته وعافيته؛ مما يعين الإنسان؛ كي ينهض بمسؤولية الاستخلاف في الأرض وحمل رسالة السماء، وتحقيق العدالة الغائبة على هذه البسيطة، إلا أن الإنسان لارتهانه لشهواته آثر حظوظ نفسه المادية على غيرها من حقوق المجتمع الإنساني، فطغى وتجبر، وفسد وأفسد، وأصبح معول هدم في بنيان الكون؛ مما يستدعي وقفة حازمة لرده إلى جادة الصواب، وضبط أفعاله وتصرفاته بما يبعد عن نفسه وعن غيره الضرر الذي يلحق بدنياه وآخرته.

والمتتبع للإحصاءات الطبية يجد أن نسبة لا بأس بها من الأمراض ترجع إلى الغذاء وما يحتويه من مواد سامة أو مسرطنة أو تفتقر إلى العناصر التي يحتاجها جسد الإنسان، ومن هناك أتت هذه الورقة لبيان حكم الشرع وضوابطه التي ينبغي أن يراعيها العاملون في مجال الغذاء من مزارعين ومهندسين زراعيين وأصحاب مصانع الغذاء، إلى جانب أصحاب الشأن من السلطة التشريعية والرقابية؛ لما لهذا الأمر من أهمية مرتبطة بصحة المجتمع وأمنه وقوته.

ولكي نصل إلى هذا الهدف المنشود؛ لابد من أن نبيّن اهتمام الإسلام بالغذاء ومدى ارتباطه بمقاصد التشريع وصولاً إلى بيان القواعد الشرعية المتعلقة بسلامة إنتاج وحفظ الغذاء.

أهمية البحث:-

تكمن أهمية البحث في النقاط التالية:

1- إن الشريعة لها مقاصد وغايات تعمل على رعايتها، والغذاء الصحي أصبحت القدرة على توفيره تشكل هاجساً دولياً؛ لأهميته الكبيرة في رعاية تلك المقاصد وتلك الغايات؛ مما يستدعي بيان الأحكام والقواعد الشرعية الناظمة لحفظ الغذاء وسلامة الإنتاج.

2- إن عدم ضبط وسائل الإنتاج وحفظ الغذاء بسبب غياب الوازع الديني، والوعي الصحي؛ يعكس آثاراً سلبية اجتماعية واقتصادية خطيرة.

أهداف البحث:

يهدف البحث إلى تحقيق ما يلي:-

1- المساهمة في بيان دور الإسلام في معالجة المشكلات الناجمة عن التطور المادي خاصة ما يتعلق بحفظ الغذاء وسلامة إنتاجه التي تهدد النفس والنسل.

2- الوقوف على حقيقة العوامل المؤثرة على سلامة إنتاج وحفظ الغذاء.

3- بيان حكم الشرع في القضايا المتعلقة بسلامة إنتاج وحفظ الغذاء.

منهج البحث وخطته:

يقوم البحث على المنهج التحليلي الاستنباطي من خلال النصوص الشرعية من: القرآن والسنة وأقوال العلماء، والاعتماد على الحقائق العلمية والدراسات المختصة، وقد تم إعداد خطة البحث بعد المقدمة السابقة كما يلي:-

المبحث الأول: حقيقة الغذاء وأنواعه.

المبحث الثاني: أهمية الغذاء في الإسلام.

المبحث الثالث: العوامل المؤثرة على سلامة إنتاج وحفظ الغذاء.

المبحث الرابع: القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الغذاء.

الخاتمة: وتتضمن أهم النتائج والتوصيات.

المبحث الأول

حقيقة الغذاء وأنواعه

أولاً: حقيقة الغذاء:

الغذاء ما يغتذى به من الطعام والشراب وهو ما يكون به نماء الجسم وقوامه، وهو مشتق من غذا يغذوه غذواً، تقول: غذا الطعام الصبي، وغذوته اللبن فاغتذى(1).

ثانياً: أنواع الغذاء:

ينقسم الغذاء إلى أنواع عديدة؛ وذلك حسب الاعتبارات المختلفة، التي يمكن بيانها كما يلي:-

1- **الغذاء باعتبار حاجة جسم الإنسان:**

ينقسم الغذاء بهذا الاعتبار إلى عدة أنواع:

- **أغذية النمو والبناء:**

وهي الأغذية التي تشكل الأساس في بناء الجسم وتكوينه ونموه منذ بدء تكوين الجنين وبعد ولادته وفي مراحل النمو المختلفة، وهي تدخل في تكوين كل خلايا الجسم وتجديد خلاياه، وتشمل الأغذية: البروتينية والدهنية والغنية بالأملاح المعدنية.

- **أغذية الطاقة والمجهود:**

وهي أغذية تزود الجسم بما يحتاجه من الطاقة الحرارية، وهي الأغذية الكربوهيدراتية كالنشويات والسكريات والدهون.

- **أغذية الوقاية الطبيعية للجسم:**

وهي أغذية ضرورية لحيوية وسلامة الجسم، ولا تدخل في بناء الأنسجة أو توليد الطاقة؛ ولكن نقصها يؤدي إلى ظهور أعراض مرضية تختلف في شدتها حسب ذلك النقص، وتلك الأغذية عادة تكون غنية بالفيتامينات والأملاح المعدنية(2).

---

(1) ابن سيده: المحكم والمحيط الأعظم (47/6)؛ الفيومي: المصباح المنير (444/2)؛ مصطفى وآخرون: المعجم الوسيط (647/2).

(2) كمال عبد الحميد عثمان: الوسطية الإسلامية في الغذاء والتغذية، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع طريق الإيمان

http://www.imanway.com/vb/showthread.php?t=11000&page=1

ويُضاف إلى كل ما سبق (الماء) الذي هو أساس الحياة، حيث لا يستطيع الإنسان ولا أي كائن حي أن يعيش من غير الماء، ويعتبر الماء جزءاً أساسياً في تركيب جسم الإنسان؛ حيث قال **U**: **[**وجعلنا من الماء كل شيء حي أفلا يؤمنون**]**(1).

2- **الغذاء باعتبار حفظه وتخزينه:**

ينقسم الغذاء بهذا الاعتبار إلى ثلاثة أنواع:

- **الأغذية الطازجة:**

هي عبارة عن الأغذية التي تؤكل في موسمها، أو نفس يوم وصولها، وهي أغذية طبيعية لم تدخل عليها أية عمليات تصنيع أو تجفيف.

- **الأغذية المعلبة أو المحفوظة:**

هي عبارة عن أغذية أضيفت لها مواد حافظة أو مواد ملونة أو مواد منكهة بقصد إطالة عمر الأغذية(2).

- **الأغذية المجففة:**

هي الأغذية التي يتم خفض رطوبتها؛ لرفع تركيز المواد الصلبة بالقدر الكافي؛ لتثبيط عوامل الفساد مع المحافظة على أكبر قدر ممكن من خصائص المادة الطبيعية والكيميائية الحيوية، وقد يكون خفض الرطوبة إما بالتجفيف الطبيعي (الشمسي)، وإما بالتجفيف الصناعي(3).

3- **الغذاء باعتبار الهندسة الوراثية والتعديل الجيني:**

ينقسم الغذاء بهذا الاعتبار إلى نوعين هما:

- **الأغذية العضوية أو الطبيعية:**

هي الأغذية المنتجة بوسائل طبيعية دون استخدام المبيدات الحشرية، أو المواد والأسمدة الكيميائية التي تزيد النمو، وتُزرع في أراض غير معرضة للتلوث، أو مصادر مياه ملوثة(4).

---

(1) سورة الأنبياء: الآية (30).

(2) الأغذية المعلبة (المحفوظة)، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع واحة الخليج http://www.swalifar.net/vb/showthread.php?t=14372

(3) تصنيع وتجفيف الخضر والفواكه، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع منـدى المهندس http://www.almohandes.org/vb/showthread.php?t=53581

(4) الأغذية العضوية مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع منتديات د. عبد العزيز العيثمين http://www.dr-alothaimeen.net/vb/showthread.php?t=1998

- **الأغذية المعدلة وراثياً:**

هي الأغذية التي يتم انتاجها ثم تطويرها باستخدام أدوات علم التقنية الحيوية؛ أو هي الأغذية المنتجة من نباتات أو حيوانات يتم فيها إدخال عوامل وراثية (جين أو أكثر) من كائن حي آخر إلى التركيب الوراثي للكائن المراد تحسينية وراثياً؛ لإنتاج صفة (أو صفات) وراثية جديدة مفيدة لهذا الأخير(1).

4- **الغذاء باعتبار الصحة:**

ينقسم الغذاء بهذا الاعتبار إلى نوعين هما:

- **الأغذية الصحية:**

هي الأغذية التي تزود الجسم بالطاقة اللازمة والمحافظة على صحته بما يضمن بقاؤه واستمراره(2)، أو هي الأغذية التي تحتوي على الكميات الكافية والضرورية للنمو والصحة والحيوية والنشاط والتكاثر(3).

والأغذية الصحية هي التي عبر عنها القرآن الكريم بالطيبات، فقال **Y**: **[**يأيها الذين آمنوا كلوا من طيبات ما رزقناكم واشكروا لله إن كنتم إياه تعبدون**]**(4)، وقوله **U**: **[**وكلوا مما رزقكم الله حلالا طيبا واتقوا الله الذي انتم به مؤمنون**]**(5)، وقوله **U**: **[**فابعثوا أحدكم بورقكم هذه إلى المدينة فلينظر أيها أزكى طعاماً فليأتكم برزق منه وليتلطف ولا يشعرن بكم أحدا**]**(6).

---

(1) الأغذية المعدلة وراثياً بين الجدل الدولي والفراغ التشريعي العربي، مقال منشور على شبكة ومنتديات طلبة الجزائر http://etudiantdz.net/vb/t33736.html

(2) رضا إبراهيم عبد الجليل: الأغذية الصحية في الإسلام، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع
http://www.tigweb.org/youth-media/panorama/article.html?ContentID=22951&start

(3) كمال عبد الحميد عثمان: الوسطية الإسلامية في الغذاء والتغذية، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع طريق الإيمان
http://www.imanway.com/vb/showthread.php?t=11000&page=1

(4) سورة البقرة: الآية (172).

(5) سورة المائدة: الآية (88).

(6) سورة الكهف: الآية (19).

- الأغذية غير الصحية:

وهي الأغذية التي تترتب على تناولها مفاسد ومضار تلحق بصحة الإنسان؛ فتسبب له الأمراض المختلفة.

وهذه الأغذية تندرج ضمن الأغذية المحرمة شرعاً سواء أثبتت ذلك بالنص الشرعي أم بالقياس، وقد قال الله **Y**: **[**حرمت عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير، وما أهل لغير الله به والمنخنقة والموقوذة والمتردية والنطيحة وما أكل السبع إلا ما ذكيتم، وما ذبح على النصب وأن تستقسموا بالأزلام، ذلكم فسق**]**(1)، وقوله **U**: **[**ويحل لهم الطيبات ويحرم عليهم الخبائث**]**(2)، وقوله **I**: **[**قل لا أجد فيما أوحي إلي محرما على طاعم يطعمه إلا أن يكون ميتة أو دما مسفوحا أو لحم خنزير فإنه رجس، أو فسقا أهل لغير الله به **]**(3).

المبحث الثاني

أهمية الغذاء في الإسلام

إن الله - **I** - جعل الإنسان خليفة في الأرض ليعمرها، وخلقه لعبادته **I** ؛ ولكي ينهض بما كُلف به؛ سخر له الأرض وما عليها وما فيها؛ حيث قال **Y**: **{**هو الذي جعل لكم الأرض ذلولاً فامشوا في مناكبها وكلوا من رزقه وإليه النشور**}**(4).

ولا يستطيع الإنسان ولا أي كائن حي من الحياة بدون غذاء؛ فالغذاء أساس لحياة الإنسان ونموه منذ أن كان جنيناً في بطن أمه ثم بعد ولادته وكبره وشبابه وشيخوخته حتى موته. ومن الغذاء ينبني الجسم وأنسجته وأعضاؤه وأجهزته، ويتم تعويضه عما يفقده من أنسجة، كما يقوم الغذاء بتزويد الجسم بالطاقة التي تمكنه من الحركة والنشاط والجري والعمل في مجال الأنشطة المختلفة(5).

---

(1) سورة المائدة: الآية (3).

(2) سورة الأعراف: الآية (157).

(3) سورة الأنعام: الآية (145).

(4) سورة الملك: الآية (15).

(5) كمال عبد الحميد عثمان: الوسطية الإسلامية في الغذاء والتغذية، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع طريق الإيمان

http://www.imanway.com/vb/showthread.php?t=11000&page=1

ولما كان حفظ النفس أحد أهم الضرورات الخمس لم يكن مستغرباً اهتمام الإسلام بالوسائل التي تؤدي إلى اكتمال الصحة كالاهتمام بالغذاء الكامل الصحي السليم، والأخذ بأسباب الوقاية، والمبادرة إلى سبل العلاج السليمة إذا ما حدث المرض.

ولقد عني الإسلام عناية فائقة بصحة الإنسان، وحث على أن المؤمنين يجب أن يكونوا أقوياء، قال I :**{** قالت إحداهما يا أبت استأجره إن خير من استأجرت القوي الأمين**}**(1).

وقال **r** : "المؤمن القوي خير وأحب إلى الله من المؤمن الضعيف"(2).

ويجب أن يكون معلوماً أن مفهوم الصحة ليس هو كما قد يفهم بعض الناس أنه مجرد خلو الجسم من الأمراض والعاهات ــ ولكن المفهوم يتسع لأكثر من هذا حيث إن الصحة تعني: حالة اكتمال لياقة الإنسان: الجسمية، البدنية، الفكرية، العقلية، النفسية، العاطفية، والاجتماعية المعيشية وليست مجرد خلوه من الأمراض والعاهات.

والإسلام يهدف ضمن ما يهدف إلى هذا المفهوم الشامل للصحة بحيث يتمكن الإنسان من تأدية ما فرض الله عليه من عبادات وإعانته على قضاء ما تتطلبه معيشته في الحياة(3).

والناظر في كتاب الله **U** وفي سنة نبيه **r** يجد آيات وأحاديث كثيرة تعرضت للغذاء وصحته وأهميته مثل: قوله **Y** في غذاء الطفل ورضاعته: **{**والوالدات يرضعن أولادهن حولين كاملين لمن أراد أن يتمّ الرضاعة **}**(4).

وقوله I : **{**يأيها الناس كلوا مما في الأرض حلالاً طيباً**}**(5).

وقوله **U**: **{**كلوا من ثمره إذا أثمر**}**(6).

وقوله **U**: **{**فلينظر الإنسان إلى طعامه أنا صببنا الماء صباً، ثم شققنا الأرض شقاً، فأنبتنا فيها حباً وعنباً وقضباً، وزيتوناً ونخلاً، وحدائق غلباً، وفاكهة وأبّاً، متاعاً لكم ولأنعامكم**}**(7).

---

(1) سورة القصص: الآية (26).

(2) مسلم: صحيح مسلم، كتاب القدر، باب في الأمر بالقوة وترك العجز، ح2664، (2052/4).

(3) كمال عبد الحميد عثمان: الوسطية الإسلامية في الغذاء والتغذية، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع طريق الإيمان
http://www.imanway.com/vb/showthread.php?t=11000&page=1

(4) سورة البقرة: الآية (233).

(5) سورة البقرة: الآية (168).

(6) سورة الأنعام: الآية (141).

(7) سورة عبس: الآية (24-32).

وقوله: **{**والتين والزيتون**}**(1).

وقال رسول الله - **r** :- "كلوا واشربوا والبسوا وتصدقوا من غير مخيلة ولا سرف فإن الله يحب أن يرى نعمته على عبده"(2).

وقال **r** : "المؤمن القوي خير وأحب إلى الله من المؤمن الضعيف"(3).

وقال **r** : "فإن لجسدك عليك حقا"(4).

ومن الدوافع الفطرية التي لا يمكن للإنسان أن يستغني عنها الطعام والشراب؛ ولذلك فمنذ أن سكن الإنسان هذه الأرض وهو يسعى بشكل دائم إلى تأمين احتياجاته من الغذاء، حتى أصبح توفر الغذاء شرطاً لازماً للاستقرار والأمن، مما أدى إلى أن أصبح للزراعة دور حاسم في تطور الحياة البشرية واستقرارها وفي تكون المجتمعات وتطور المدنية(5).

ومع تطور الحياة البشرية وازدهار الحضارات، ازداد اهتمام الإنسان بالزراعة وانتاج الأغذية المختلفة (الحيوانية والنباتية)، حتى غدت علوم الزراعة والتغذية أبرز علوم العصر.

ولقد سبق الإسلام كل الأمم بالحث على العمل حيث طالب المسلمين بالجد والاجتهاد في طلب الرزق، وتحري الحلال الطيب، والاعتدال في النفقة بعيداً عن الإسراف والتبذير.

ولما كانت الزراعة ضرورية لتوفير الغذاء وتأمين احتياجات الإنسان منه، فقد حث الإسلام على الاهتمام بها؛ باعتبارها الركيزة الأساسية في بناء الاقتصاد القوي وتأمين الحياة الكريمة، وباعتبارها المصدر الأساسي في توفير الغذاء، فقال **r** : "لا يغرس المسلم غرساً ولا

---

(1) سورة التين: الآية (1).

(2) ابن بطال: شرح صحيح البخاري، كتاب اللباس، (77/9).

(3) مسلم: صحيح مسلم، كتاب القدر، باب في الأمر بالقوة وترك العجز، ح2664، (2052/4).

(4) البخاري: صحيح البخاري، كتاب الصوم، باب حق الجسم في الصوم، ح1975، (39/3)؛ مسلم: صحيح مسلم، كتاب الصيام، باب النهي عن صوم الدهر لمن تضرر به، ح1159، (813/2).

(5) معز الإسلام عزت فارس: الغذاء والتغذية في الإسلام، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع شبكة المنهاج الإسلامية، http://www.almenhaj.net/makal.php?linkid=1755

يزرع زرعا فيأكل منه إنسان ولا دابة ولا شيء إلا كانت له صدقة"(1)، وقال r : "إذا قامت الساعة وبيد أحدكم فسيلة فإن استطاع ألا يقوم حتى يغرسها فليفعل"(2).

كما حث الإسلام على تنمية القطاع الزراعي وزيادة الانتاج من خلال حثه على إعمار الأرض البوار واستصلاحها بالزراعة، فقال r : "من أحيا أرضا ميتة فهي له"(3).

ونهى الإسلام عن كل ما يؤدي إلى الضرر بالزراعة ويتسبب في الإخلال بالأمن الغذائي، فقال - r -: "من قطع سدرة صوب الله رأسه بالنار"(4)، وقد أكد القرآن الكريم هذا المعنى بالنهي عن الفساد والإفساد في الأرض، والذي يتضمن الإضرار بالثروة الحيوانية والنباتية، فقال - Y -: {ومن الناس من يعجبك قوله في الحياة الدنيا ويشهد الله على ما في قلبه وهو ألد الخصام، وإذا تولى سعى في الأرض ليفسد فيها ويهلك الحرث والنسل والله لا يحب الفساد}(5).

والحصول على الغذاء يتطلب بذل الجهد والوقت، ويحتاج ذلك إلى تطوير أساليب العمل والإنتاج والتصنيع، ومنه الإنتاج والتصنيع الزراعي، لذلك حث الإسلام على العمل والاحتراف والكسب الحلال الطيب؛ لقوله r : "خير الكسب كسب يد العامل إذا نصح"(6)، وقال r حاثا على الأكل من كسب اليد الحلال: "ما أكل أحد طعاما قط خيراً من أن يأكل من عمل يده، وإن نبي الله داود كان يأكل من عمل يده"(7)، كما دلت الآية الكريمة على ضرورة السعي في طلب الرزق والسير في الأرض وبذل الجهد في سبيل تأمين الرزق، فقال I : {هو الذي جعل الأرض ذلولا فامشوا في مناكبها وكلوا من رزقه وإليه النشور}(8).

وقد حث الله Y عباده المؤمنين على الانتفاع بما خلق لهم من الطيبات؛ لأجل التعرف على نعم الله وعطاياه، والتي من أظهرها أنواع الطعام المختلفة، قال I : {ولقد مكناكم في

---

(1) البخاري: صحيح البخاري، كتاب المزارعة، باب فضل الزرع والغرس إذا أكل منه، ح2320، (103/3)؛ مسلم: صحيح مسلم، كتاب المساقاة، باب فضل الغرس والزرع، ح 1552، (1188/3).

(2) أحمد: مسند الإمام أحمد، ح 12981، (296/20).

(3) أبو داود: سنن أبي داود، باب في إحياء الموات، ح3075، (142/3).

(4) أبو داود: سنن أبي داود، باب في قطع السدر، ح 5241، (530/4).

(5) سورة البقرة: الآية (205).

(6) ابن بطال: شرح صحيح البخاري، كتاب البيوع، (210/6).

(7) البخاري: صحيح البخاري، كتاب البيوع، باب كسب الرجل وعمل يده، ح2072، (57/3).

(8) سورة الملك: الآية (15).

الأرض وجعلنا لكم فيها معايش، قليلا ما تشكرون**}**(1)، وقال **U**: **{**يأيها الذين آمنوا كلوا من طيبات ما رزقناكم واشكروا لله إن كنتم إياه تعبدون**}**(2).

ومنع الإسلام تحريم التمتع والتلذذ بطيبات ما أحل من الرزق فقال **Y**: **{**يأيها الذين آمنوا لا تحرموا طيبات ما أحل الله لكم ولا تعتدوا، إن الله لا يحب المعتدين**}**(3)، وقال جل من قائل: **{**وكلوا مما رزقكم الله حلالاً طيباً واتقوا الله الذي انتم به مؤمنون**}**(4).

وجه الدلالة من النصوص السابقة: إن الحث على العمل وتنمية الزراعة والنهي عن الفساد والإفساد والربط ما بين التقوى والأكل من رزق الله لدليل واضح وصريح على ضرورة الالتزام بمنهج الله وتطبيق أوامر واجتناب نواهيه، فيما يتعلق بالحصول على الغذاء وتناوله، والتأكيد على ضرورة الحرص على الحلال وتجنب الحرام؛ لما لذلك من تأثير كبير على حياة الإنسان وسلوكه ومعاشه.

ويتأكد اهتمام الإسلام بالغذاء؛ لأنه يشكل قضية محورية في حياة الإنسان، ولأن كثيراً من الحروب والأزمات والنزاعات والخلافات في العالم سببها اقتصادي أو نتيجة لأزمة غذاء.

المبحث الثالث

العوامل المؤثرة على سلامة إنتاج وحفظ الغذاء

إن التطور التكنولوجي في العصر الحديث كانت له انعكاساته الايجابية والسلبية على حد سواء على مناحي الحياة المختلفة ومنها الانتاج الزراعي والأمن الغذائي، وسعياً لزيادة الانتاج وتحسين جودته والتخلص من المخلفات الضارة المختلفة سلك؛ الإنسان سبلاً علمية؛ لتحقيق ذلك منها:

أولاً: الهندسة الوراثية أو التعديل الجيني:

إن التعديل الجيني مسألة خطيرة جداً؛ وهذا ما دفع منظمة الأمم المتحدة بكافة منظماتها التي تعنى بالشؤون الغذائية في بيانها الأخير حول الأغذية المعدلة وراثياً إلى القول بضرورة أن تحصل دراسة معمقة وتحليل للأخطار لكل حالة بحالتها من التعديل الجيني في أي مادة غذائية أو أي مزروع؛ لعدم إمكانية تعميم أن التعديلات الوراثية في الأغذية جيدة أو غير جيدة، كل حالة

---

(1) سورة الأعراف: الآية (10).

(2) سورة البقرة: الآية (172).

(3) سورة المائدة: الآية (87).

(4) سورة المائدة: الآية (88).

يجب أن تدرس لوحدها؛ للتعرف إذا كان يجب اعتمادها أو لا يجب اعتمادها؛ لأنه إذا فلتت الأمور بطريقة غير طبيعية قد تؤدي إلى عواقب خطيرة جداً؛ لذلك يجب الدراسة المعمقة المفصلة لكل تعديل وراثي يحصل(1).

ثانياً: التلوث البيئي والمخلفات الحيوانية أو النباتية:

لقد أحدث التقدم العلمي في مجال الصناعة والانتاج الغذائي ثورة حقيقية من حيث الكم والكيف والنوع، والمثال على ذلك الزيادة الرهيبة في الانتاج باستخدام الهندسة الوراثية والأنواع العديدة من المنتجات الغذائية المستحدثة ذات الأصل الحيواني أو النباتي وهكذا، فالإنتاج الزراعي والصناعات الغذائية العديدة تشكل واحدة من أهم وأخطر الصناعات التي عرفها الانسان في القرون الأخيرة، فكثرة مصانع انتاج وتصنيع المواد الغذائية أدى الى خلق مخلفات كثيرة مختلفة في الكم والنوع، تستدعي الضرورة التخلص منها(2).

في بريطانيا مثلا قبل ظهور مرض جنون البقر بحثوا عن طريقة للتخلص من المخلفات الحيوانية كالعظام وبقايا اللحوم فوجدوا الحل بأن يطعموها للأبقار والمواشي؛ ولكن النتيجة كانت ظهور مرض جنون البقر(3).

وتجدر الإشارة هنا إلى أن التلوث البيئي لا يرجع فقط إلى مخلفات الانتاج والتصنيع الغذائي بل يرجع أيضاً إلى تلوث المياه الجوفية بمخلفات الحروب من العناصر الإشعاعية والكيميائية التي تلوث التربة فتنتقل بدورها إلى النبات والحيوان ومن ثم إلى الإنسان عبر دورة الغذاء، فضلاً عن ري الأراضي الزراعية بمياه الصرف الصحي.

وتلوث الأطعمة والمواد الغذائية يزداد يوماً بعد يوم بصورة كبيرة، حتى في البلدان المتقدمة، وذلك مرجعه إلى ما يلي:-

---

(1) باسل الخطيب: الغذاء الملوث، لقاء تلفزيوني على قناة الجزيرة في برنامج "بلا حدود" مع أحمد منصور يوم 2004/6/16.

(2) طلعت الخطيب: مخلفات الصناعات الغذائية وتأثيرها في البيئة وصحة الإنسان مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع الزراعة اليوم http://google2010-com.ahlamontada.com/t556-topic

(3) باسل الخطيب: الغذاء الملوث، لقاء تلفزيوني على قناة الجزيرة في برنامج "بلا حدود" مع أحمد منصور يوم 2004/6/16.

1- مشاكل التلوث من تصنيع الغذاء:

تجدر الإشارة إلى أن كل طن من المكونات الغذائية يحتاج إلى (5 طن) ماء للغسيل والتنظيف؛ فتلوث البيئة من خلال ذلك الماء الملوث، ويعد المصنع ناجحاً إذا أعاد استخدام الماء مرة أخرى في مصانع التغذية بعد تنقيتها، وكلما كان هناك انتاجاً كلما كان هناك استهلاكاً للطاقة والوقود، وذلك يعني تلوث ومخلفات صلبة وسائلة، ذلك إلى جانب مواد التعبئة والتغليف وهي في أغلبها مواد لا تحلل مثل علب العصائر أو أكياس البلاستيك الضارة.

2- تأثير البيئة على الكائنات الحية:

التربة ملوثة ببقايا الأسمدة وبمعادن ثقيلة من عادم السيارات التي تسير في الطرق الزراعية، أو يتلوث النبات مباشرة عبر الهواء الملوث أصلاً، أو ببقايا المبيدات، ومن الممكن أن يتحول النبات إلى علف بكل ما يحتوي عليه من ملوثات ثم يأكله الحيوان وبعد ذلك ينتقل إلى الإنسان عبر دورة الغذاء(1).

ثالثاً: المواد المضافة:

من أهم المشكلات المعاصرة التي يواجهها الناس في الطعام والشراب والدواء هي المواد المضافة، وعرفتها موسوعة ويكبيديا بأنها: "أي مادة تضاف إلى الغذاء وتعمل على تغيير أيٍ من صفاته، أو هي جميع المواد التي ليست من المكونات الطبيعية للأغذية وتضاف إليها قصداً في أي مرحلة من إنتاجها إلى استهلاكها، وتضاف بغرض تحسين الحفظ أو الصفات الحسية أو الطبيعية أو الحد من تعريض المستهلك للتسمم وغيره من الأضرار الصحية نتيجة الحفظ غير الجيد للغذاء ...إلخ فهي مواد تضاف إلى الأطعمة؛ لكي تحافظ على نكهتها، أو لتحسن مذاقها أو مظهرها"(2).

وتندرج تحت المواد المضافة العديد من الأنواع على سبيل المثال:

- **المواد الحافظة**: وهي أي مواد تضاف لتثبيط أو إيقاف تحلل الأغذية بواسطة الكائنات الحية الدقيقة، وبالتالي تؤدي إلى إطالة الفترة التخزينية للغذاء ومن أمثلتها بنزوات الصوديوم.

---

(1) تسمم الأطعمة والمواد الغذائية: مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع فيدو معنى جودة الحياة،

http://www.feedo.net/environment/Poisoning/FoodPoisoning.htm

(2) موسوعة ويكبيديا على شبكة الانترنت.

المواد المثبتة: وتسمى أحياناً بالمواد الرابطة، وتستعمل لربط الماء وزيادة اللزوجة وتكوين الجل كما في حالة الجلي.

- **المواد الملونة**: وتنقسم هذه المواد إلى قسمين:

- المواد الملونة الطبيعية وهي عبارة عن مواد يتم استخلاصها من مصادر نباتية أو حيوانية أو معدنية أو أية مصادر أخرى.
- المواد الملونة الصناعية وهي مواد يتم إنتاجها صناعياً أو بأية وسيلة تركيبية حيث تعطي لوناً ميزاً عند إضافتها إلى المواد الغذائية.

مضادات الأكسدة: وهي مواد تستخدم لحماية المنتجات الغذائية من الفساد الناتج عن الأكسدة، وذلك لمنع أو تأخير علامات التزنخ وهو تطور الرائحة الكريهة في المنتجات الغذائية المحتوية على نسبة عالية من الدهون والزيوت(1).

قال أحد الباحثين في التصنيع الغذائي: "إن تلك المواد المضافة العديدة يمكن أن تمثل خطراً حقيقياً أو يمكن أن تحدث تغييرات خطيرة في الغذاء. إن التغييرات السلبية التي قد تحدثها المضافات للغذاء يمكن أن تأخذ إحدى صورتين: تخفيض أو تعديل مكونات غذائية مهمة، وفي تلك الحالة قد تتحطم العناصر الغذائية كلياً أو جزئياً أو تعدل كيميائياً بحيث تقل الفعالية الحيوية لها، الأمر الذي قد يؤدي إلى فقد في القيمة الغذائية للغذاء. تحول المكونات بطريقة قد تسبب ضرراً واضحا...وقد أصبح معروفاً أن بعض المواد المضافة مسؤولة عن إصابة الإنسان بالسرطان مثل الهيدروكربونات عديدة الحلقات مثل 2، 3 بنزوبيرين وبعض صبغات الأنلين، والأفلاتوكسينات... كما قد يؤدي استعمال المواد المضافة إلى تكوين مواد سامة في الغذاء ومن الأمثلة على ذلك تكون سلفوكسيمين المثيونين في الطحين؛ نتيجة لمعاملته بمادة التبيض المسماة كلوريد النيتروجين الثلاثي، حيث وُجد نتيجة للدراسات على الكلاب أن الطحين المعامل بمادة كلوريد النيتروجين الثلاثي يؤدي إلى تشنجات، ويعود ذلك إلى تكون مادة سلفوكسيمين المثيونين.."(2).

---

(1) موسوعة ويكبيديا على شبكة الانترنت.

(2) إبراهيم عفانة: الإضافات الغذائية استخدامها وأثرها على الإنسان، نقلاً عن فتوى للأستاذ الدكتور حسام الدين عفانة على موقع يسألونك على الشبكة العنكبوتية
http://www.yasaloonak.net/2008-09-18-11-36-26/2009-07-07-12-26-01/1196-2009-10-03-06-33-03.html

وهنالك سلبيات أخرى للمواد المضافة، ويمكن إيجازها فيما يلي:

1- تعمل على تغطية بعض العيوب الموجودة في الغذاء.

2- تعمل على تحسين الصفات الظاهرية أحياناً على حساب القيمة الغذائية.

3- تؤدي إلى التساهل في مراعاة الاشتراطات الصحية اعتماداً على إضافة مواد للغذاء.

4- يؤدي التحسين من صفات الغذاء الحسية إلى زيادة الإقبال عليه وتناول كميات أكبر منه؛ مما يزيد الكمية المتناولة من المادة المضافة وفي ذلك خطورة على الأطفال خاصة، إذ يزيد إقبالهم على المواد الغذائية الملونة، أو التي تحتوي نكهات اصطناعية فتزيد من فرص ظهور أضرار تلك المواد عليهم، خاصة أن بعض المواد المضافة لها أثر سام على المدى الطويل.

5- لا يلتزم بعض المصنعين بالحد المسموح به من تلك المواد وفي ذلك ضرر بالمستهلك(1).

رابعاً: التعبئة والتغليف:

تعتبر عملية التعبئة والتغليف في التصنيع الغذائي جزءاً هاماً من العمليات التي تجرى على الغذاء لاحتوائه، ولتسهيل نقله ثم توزيعه، فبيعه بشكل مريح، وللمحافظة على طبيعة الغذاء ومواصفاته طيلة الفترة الفاصلة بين لحظة الصنع والتغليف حتى البيع والاستهلاك محلياً أو بعد التصدير، دون أن تفسد المادة الغذائية، أي تبقى محافظة على مواصفاتها.

وقد ثبت علمياً أن لبعض تلك المواد تأثيراً سلبياً على صحة الانسان حيث تتفاعل الأغذية مع المواد المعبأة فيها فتسبب عدة مشاكل صحية كالتسمم أو السرطان، مثل: النحاس والزنك والكادميوم والقصدير، والرصاص، إذ يمكن أن تذوب لتنتقل إلى الغذاء، وتكون سبباً شائعاً نسبياً للأمراض الغذائية، كما أن الرصاص يدخل الى النباتات عن طريق سطح الأوراق ونادراً ما يصل الى النبات عبر الجذور، والحيوانات تأخذه مع العلف، والانسان يتناوله مع الغذاء. كما أن العبوات أو الأكياس البلاستيكية الناتجة عن إعادة تصنيع مخلفات البلاستيك تحتوي في تركيبها على مواد مسرطنة إذا ما وضعت بها أغذية ساخنة أو حمضية.

هذا من ناحية، أما من ناحية أخرى فلتلك المواد تأثير سلبي على البيئة حيث إن معظمها مصنوع من مواد لا تتحلل بسهولة، فتكون سبباً في تلوث التربة، فمشكلة التلوث البيئي واحدة من أهم مشكلات العصر؛ لانعكاساتها المؤثرة على مستقبل الانسان وصحته(1).

---

(1) المضافات الغذائية بين الخطورة والضرورة: مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع باب http://www.bab.com/articles/full_article.cfm?id=2569

الأضرار الصحية لبعض مواد التعبئة والتغليف:

تنشأ من استعمال بعض أنواع مواد التعبئة والتغليف أضرار صحية تم تسجيلها في كثير من التقارير العلمية، ويحدث ذلك عن طريقتين:

الأولى: وهي تسرب بعض المركبات الكيميائية من مادة العبوة الى الغذاء بتركيزات ومستويات تمثل خطراً على صحة الانسان.

الثانية: تحدث تغييرات في المنتجات الغذائية؛ نتيجة للتفاعلات التي تحدث بين الغذاء ومادة التعبئة، ولا يقتصر تأثير مواد التعبئة على ما يصيب الانسان من أضرار صحية، وإنما يمتد التأثير ليصيب البيئة بمشاكل خطيرة خاصة بعض المركبات العضوية التي يدخل في تركيبها الكلور، وأهم مركباتها الدايوكسين، فتلك المركبات لها دورة بيئية قادرة على تلويث كافة عناصر البيئة: هواء، غذاء، ماء، وتربة وبالتالي فإنها ذات مردود سيء على صحة الانسان(2).

الأشراط الصحية الواجب توفرها في الأواني الملامسة للغذاء:

1 - عدم وجود مواد ضارة من أي نوع تدخل في تركيب المادة المصنع منها الأدوات.

2 - أن تكون السطوح الداخلية للآنية والأوعية المذكورة ملساء وناعمة وبدون مسامات.

3 - عدم وجود أي تأثير لتلك الأواني والأوعية على الصفات الحسية الظاهرية للأغذية من حيث اللون، الطعم، الرائحة(3).

المبحث الرابع

القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الغذاء

في الوقت الذي من المفترض أن يكون الغذاء فيه مصدر الصحة والعافية للناس فإنه أصبح في كثير من الأحيان مصدر السُقم والأمراض بعد ما سيطرت مافيا الغذاء على مصادره وأصبح همها الربح الوفير دون أي تفكير في العواقب والأمراض التي يمكن أن تصيب الناس؛

---

(1) مصطفى صطوف: الآثار السلبية التي تسببها مواد تعبئة الأغذية وتغليفها على الصحة العامة، مقتطفات من بحث منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع شبكة بلاستك العرب.
http://www.plastics4arab.com/forum/showthread.php?t=21055

(2) مصطفى صطوف: الآثار السلبية التي تسببها مواد تعبئة الأغذية وتغليفها على الصحة العامة، مقتطفات من بحث منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع شبكة بلاستك العرب.
http://www.plastics4arab.com/forum/showthread.php?t=21055

(3) المرجع السابق.

فوصلت نسبة التلوث في الغذاء مستويات عالية، حيث دخلت الهرمونات والجلود والعظام في طعام الطيور والحيوانات التي نأكلها؛ مما أصاب الناس بأمراض لم تعهدها من قبل، فأصبحت السموم منتشرة في أجسادنا من جراء ما نأكل، وارتفعت نسبة الإصابات بالأمراض الخبيثة من جراء ما يطعموننا به من اللحوم الفاسدة، والحبوب التي لا تصلح للاستهلاك الآدمي والمبيدات الزراعية التي تبيد صحة الإنسان والألبان المجففة القاتلة للأطفال.

وبما أن الإسلام قد أوجب على اتباعه حفظ أجسامهم وتجنيبها كل ما يؤذيها ويلحق الضرر قال تعالى: **{**وَلاَ تَقْتُلُواْ أَنفُسَكُمْ إِنَّ اللّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيماً**}**(1)، وقول النبي **r** : "لا ضرر ولا ضرار"(2)، وقوله **e** : "إن لجسدك عليك حقا"(3).

من خلال ما سبق يمكن القول: إنه أصبح تباعاً من الواجب شرعاً على المسلم أن يعتني بغذائه وأن يحرص على تلبية احتياجات جسمه من جميع العناصر الغذائية التي يضمن توفرها؛ للإبقاء على الجسم صحيحاً سليماً بعيداً عن الأدواء والأمراض، وكذلك الحرص على تجنب الأغذية الضارة التي تسبب المشكلات الصحية والأمراض للجسم.

القواعد الشرعية في مجال سلامة إنتاج وحفظ الغذاء:

لقد اشتملت الشريعة الإسلامية على قواعد تنبري أحياناً للحض على اجتلاب المصالح، وتنهض أحياناً لدفع المفاسد واجتناب المضار، فإذا كان الضرر عصياً عن الإزالة إلا مع ضرر يتركه؛ أجريت الموازنة بين الضررين؛ للركون إلى أخفهما. وفي ثنايا ذلك المبدأ جملة من القواعد الدقيقة التي تفرز الأضرار بحسب متعلقاتها من الضروريات والحاجيات وبحسب درجتها من الخصوص والعموم.

ومن أهم القواعد المعول عليها لحفظ الصحة: قاعدة تحريم المضار ووجوب التحرز منها قبل الوقوع في أخطارها وسلوك الطرق الوقائية وعدم الإلقاء بالأيدي إلى التهلكة.

---

(1) سورة النساء: الآية (29).

(2) أحمد: مسند الإمام أحمد، ح 2865، (55/5).

(3) البخاري: صحيح البخاري، كتاب الصوم، باب حق الجسم في الصوم، ح1975، (39/3)؛ مسلم: صحيح مسلم، كتاب الصيام، باب النهي عن صوم الدهر لمن تضرر به، ح1159، (813/2).

والشريعة الإسلامية كما اهتمت بتحديد المقاصد والأهداف جاءت بتنظيم الوسائل والأسباب(1)، إذ أن اختيار الوسيلة السليمة من شأنه إتمام الغرض وإكمال الثمرة؛ وذلك للوصول إلى ما تترجح فيه المصالح على المضار، فإن المصالح المحضة نادرة جداً كما قرر المعنيون بالاستنباط من علماء الشريعة؛ ولذا اكتفى برجحان المصالح في أمر ما على ما يكتنفه من مضار(2)، كما روعي أثر الوسائل في زوال المصلحة، أو أن يؤول الحال إلى تضييع المنافع؛ فتصير كالمضار الخالصة أو أشد.

ولما كانت سلامة الغذاء من المتطلبات الأساسية لصحة الإنسان وعافيته، وفي ظل ما نسمع ونقرأ عن تنوع الأمراض والأوبئة التي تنتشر بين البشر والتي في الأغلب مصدرها تلوث الأغذية، والسلامة الغذائية تعني ألاّ يشكل الغذاء خطراً على صحة الناس وحياتهم، لذا لابد من ضوابط تمثل القواعد والمعايير اللازمة لاعتبار الأغذية صالحة للاستهلاك البشري، وضمان سلامة وصحية وجودة الأغذية المنتجة محلياً والمستوردة والمصدرة.

ومن أهم القواعد الشرعية في هذا الباب ما يلي:-

أولاً: قاعدة المصلحة:

إن التيسير من خصائص التشريع الإسلامي العامة، وقد تواردت على إثبات تلك الخصيصة كثير من نصوص القرآن والسنة منها قوله **I** : **{**يريد الله بكم اليسر ولا يريد بكم العسر**}**(3)، وقوله **Y** : **{**ما يريد الله ليجعل عليكم في الدين من حرج، ولكن يريد ليطهركم وليتم نعمته عليكم لعلكم تشكرون**}** (4).

ومن الأحاديث قوله **r** : "يسروا ولا تعسروا"(5).

وقد ظهر هذا المبدأ بصورة قواعد تشريعية عامة هي:

---

(1) العز بن عبد السلام: قواعد الأحكام في مصالح الأنام، (ص104 وما بعدها).

(2) العز بن عبد السلام: قواعد الأحكام في مصالح الأنام ، (ص 84 وما بعدها).

(3) سورة البقرة الآية (185).

(4) سورة المائدة الآية (6).

(5) البخاري: صحيح البخاري، كتاب العلم، باب ما كان النبي **r** يتخولهم بالموعظة والعلم، ح 69، (25/1)؛ مسلم: صحيح مسلم، كتاب الجهاد والسير، باب في الأمر بالتيسير وترك التنفير، ح 1734، (1359/3).

الأصل في المنافع الإباحة:

إن القاعدة الشرعية التي تحكم التعامل مع مكونات الطبيعة وما أوجده الله عز وجل فيها

هي: أن الأصل في الشيء الإباحة؛ لقوله تعالى: **{**وسخر لكم ما في السماوات وما في الأرض جميعا منه**}**(1)، قوله **I** : **{**خلق لكم ما في الأرض جميعاً**}**(2)، وقوله **U**: **{**ويسألونك ماذا أحل لهم، قل أحل لكم الطيبات**}**(3).

ومعنى هذا المبدأ أن الإباحة هي الأصل فيما فيه نفع للناس، مما لم يتناوله نص أو يكن مقيساً على منصوص، إلا أن هذا فيما تمحض من الأشياء منفعة خالصة، والشأن في تلك الزمرة أنها تدرك من النصوص أو من سكوت الشارع وهي مرتبة سماها بعضهم (مرتبة العفو) اشتقاقاً من قوله مجازاً "وما سكت عنه فهو مما عفا لكم"(4)، وفي رواية "وسكت عن أشياء رحمة بكم غير نسيان فلا تبحثوا عنها". والهدف من هذا المبدأ: الإقدام على ما تحققت فيه صفة المنفعة ولم يرد بشأنه منع، واطمئنان القلب إلى إباحته وانتفاء الإثم عن الانتفاع به(5).

ويستثنى من دائرة الحلال ما ورد نص على تحريمه مثل النجس وما اختلط بنجس والضار والمسكر وكل ما تأنفه النفس السوية ولا تستطيبه من الأوساخ والقاذورات؛ حيث قال **I** : في صفة نبيه **r** : **{**ويحل لهم الطيبات ويحرم عليهم الخبائث**}**(6).

الأصل في المضار التحريم:

والمضرة بعمومها تشمل ما كان شدة في البدن، ويفيد هذا المبدأ أن المضار مما طلبت الشريعة طلباً جازماً الكف عن فعلها ولو لم يرد فيها نص يخصها.

---

(1) سورة الجاثية: الآية (45).

(2) سورة البقرة: الآية (29).

(3) سورة المائدة: الآية (4).

(4) الترمذي: سنن الترمذي، باب في لبس الفراء، ح 1726، (220/4).

(5) يعقوب عبد الوهاب الباحسين: رفع الحرج، رسالة دكتوراه، من كلية الشريعة والقانون في الأزهر الشريف سنة 1972م، (ص 550).

(6) سورة الأعراف: الآية (175).

وهذا الأصل مستفاد من نصوص كثيرة من القرآن والسنة، منها قوله **U** في صفة نبيه **r**: **{**ويحل لهم الطيبات ويحرم عليهم الخبائث**}**(1)، وقوله **Y**: **{**قل لا يستوي الخبيث والطيب ولو أعجبك كثرة الخبيث فاتقوا الله يا أولي الألباب لعلكم تفلحون**}**(2).

والطيبات: هي ما تستطيبه النفس وتستلذه من غير ورود نص في تحريمه، فإن استخبثته؛ فهو حرام، ويدخل في الخبائث كل مستقذر مثل: البصاق، المخاط، العرق، المني، الروث، القمامة، القمل، البراغيث، والحشرات الضارة ونحو ذلك.

والشواهد على ما سبق كثيرة منها:

تحريم الميتة والدم والخنزير:

قال الله - **I** :- **{**حرمت عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير، وما أهل لغير الله به والمنخنقة والموقوذة والمتردية والنطيحة وما أكل السبع إلا ما ذكيتم، وما ذبح على النصب وأن تستقسموا بالأزلام، ذلكم فسق**}**(3)، وقال **U**: **{**قل لا أجد فيما أوحي إلي محرماً على طاعم يطعمه إلا أن يكون ميتة أو دماً مسفوحاً أو لحم خنزير فإنه رجس، أو فسقاً أهل لغير الله به، فمن اضطر غير باغ ولا عاد فإن ربك غفور رحيم**}**(4).

وقد أثبت العلم الحديث الكثير من الحقائق العلمية التي تؤيد تحريم هذه الأطعمة؛ لما تتضمنه من مفاسد وأضرار على صحة الإنسان.

وقد رخص الشارع الحكيم تناول أنواع من الميتة مثل لحوم السمك والجراد، كما صح عن النبي **r** أنه قال: "أحلت لنا ميتتان: السمك والجراد، ودمان: الكبد والطحال"(5).

تحريم لحوم الحيوانات المفترسة والجارحة، والطيور الجارحة:

إن الإسلام حرم أكل لحوم الحيوانات المفترسة والجارحة التي تتغذى على لحوم حيوانات أخرى، مثل: السباع والقطط والكلاب، بالإضافة إلى الطيور الجارحة مثل: الصقر والنسر والعقاب؛ لقول النبي - **r** :- "إن الله حرم أكل كل ذي ناب من السباع وكل ذي مخلب من

---

(1) سورة الأعراف: الآية (175).

(2) سورة المائدة: الآية (100).

(3) سورة المائدة: الآية (3).

(4) سورة الأنعام: الآية (145).

(5) البيهقي: السنن الكبرى، باب الحوت يموت في الماء، ح 1241، (254/1).

الطير"(1)، وتتميز لحوم تلك الحيوانات بالشدة والقساوة، بسبب شد العضلات في جسمها وكبر حجمها، وذلك لتتناسب مع حاجاتها في ملاحظة ومهاجمة الحيوانات ومصارعتها والتغلب عليها لافتراسها، فيصعب لذلك هضم وبلع تلك اللحوم والاستفادة منها.

تحريم الجلالة:

والجلالة: هي التي تأكل العذرة من: الإبل، البقر، الغنم، الدجاج والأوز وغيرها حتى يتغير ريحها، فقد نهى رسول الله **r** عن شرب لبن الجلالة(2)، أما إذا حبست الجلالة بعيداً عن العذرة وعلفت علفا طاهراً وطاب لحمها؛ عندئذ يجوز أكلها وبالتالي يذهب اسم الجلالة عنها.

والمتتبع لآيات القرآن الكريم والسنة النبوية السابقة المحرِّمة لبعض الأطعمة أو الأشربة لخبثها يدرك أن كل ما يدخل في الخبائث هو حرام، وينطبق الحكم ذاته على الأغذية المنتَجة إذا أضيف إليها مواد خبيثة أو ضارة أو سامة.

ومن ثم إذا وجد على الغذاء أو احتوى بداخله أي مادة سامة أو ضارة أو غير ذلك من المواد الضارة بالصحة، أو يتكون كلياً أو جزئياً من أي مادة غريبة أو غير ذلك مما يجعله غير صالح للاستهلاك البشري، أو إذا تم تعليب أو تغليف العبوات بعبوات أو أغلفة تؤثر على سلامة الغذاء فتجعله غير صالح للاستهلاك البشري، أو إذا تم استيراد أو تصدير مواد مغشوشة أو فاسدة أو موصوفة وصفاً كاذباً؛ فإن ذلك يعتبر حراماً، وفاعله بصورة عمدية آثم ومرتكب لجريمة ينبغي أن يعاقب عليها.

ثانياً: قاعدة الضرر:

وهي ما تعرف بقاعدة: "لا ضرر ولا ضرار"(3). ومعناها: أنه لا يجوز الإضرار ابتداءً؛ لأنّ الضرر ظلم والظلم ممنوع، فليس لأحد أن يلحق ضررًا بغيره، وإذا وقع الضرر فلابد أن يزال، ودليلها: قوله **r** :"لا ضرر ولا ضرار"(4).

---

(1) مسلم: صحيح مسلم، كتاب الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان، باب إذا غاب عنه الصيد ثم وجده، ح 1932، (1533/3).

(2) ابن حبان: صحيح ابن حبان، باب آداب الشرب، ح 5399، (220/12).

(3) السيوطي: الأشباه والنظائر (ص83)؛ ابن نجيم: الأشباه والنظائر (ص85).

(4) أحمد: مسند الإمام أحمد، ح 2865، (55/5).

كما أنه يمكن القول: إن مقتضى القاعدة السابقة يتلخص في أن المضار يتناولها المنع، تحت طائلة الإثم والعقاب، سواء أكان الضرر بالمبادرة أم على سبيل الانعكاس وقد تجلى ذلك بإحدى جوامع كلمه **r** وهي قوله: "لا ضرر ولا ضرار"، و(الضرر) حصول الأذى أو المفسدة ابتداء، و(الضرار) حصوله على سبيل الجزاء ورد الفعل وقد استمد من هذا الحديث، في ظل قوله **U**: **{**ولا تلقوا بأيديكم إلى التهلكة**}**(1)، مبدأ شرعي، وهي إذا روعيت مجتمعة كانت نبراساً في الممارسة الصحيحة لسلامة الإنتاج وحفظ الغذاء، ولعملت على توفير الطمأنينة من الإثم الذي يحاك في النفس، ولتحاشي المسئولية وموجبات الضمان إذا لم تستخدم موازين العدل.

وتندرج تحتها القواعد التالية:-

ـ **الضرر يُزال**: ومعناها: أنه يجب على المزارع أو صاحب مصنع الأغذية ألا يسبب ضرراً يلحق بالمستهلكين ابتداءً من خلال إنتاج أغذية تشتمل على مواد ضارة أو سامة طبقاً لقاعدة: لا ضرر ولا ضرار.

ـ **الضرر لا يزال بمثله**: ومعناها: لا يُستخدم علاج لإزالة ضرر المخلفات الحيوانية أو النباتية ويكون لذلك العلاج أثر جانبي في نفس حجم الضرر المستخدم لإزالته.

ـ **درء المفاسد أولى من جلب المنافع**: وتستخدم هذه القاعدة عندما تكون وسائل تحسين الانتاج الغذائي وزيادته المقترحة لها آثار جانبية، لكنها ضرورية لدرء مفسدة لها نفس قيمة المنفعة، لكن إذا كانت المنفعة أهم بكثير من المفسدة فهنا يرجح السعي وراء المنفعة.

ـ **إذا اجتمع الحلال والحرام غلب الحرام الحلال**: أي يرجح التحريم على الإباحة، وتستخدم هذه القاعدة عندما يواجه المعنيون منتجات غذائية ذات وجهين: وجه مسموح ووجه ممنوع.

ـ **أهون الشرين**: وتطبق هذه القاعدة إذا واجه الإنسان موقفين ضارين؛ فالشريعة هنا تقول: الضرر الأشد يزال بالضرر الأخف، وأيضاً المصالح العامة مقدمة على المصالح الخاصة، وكذلك يُحتمل الضرر الأخص من أجل دفع الضرر الأعم.

ثالثاً: ضرورة إحسان اختيار الطيبات من الأغذية:

شدد القرآن على ضرورة إحسان اختيار الغذاء والتأكد من خلوه من الآفات عند التصدق به للفقراء والمحتاجين، وإذا كان انتاج الغذاء وحفظه لأجل البيع والتسويق فمن باب أولى، قال **Y**:

---

(1) سورة البقرة: الآية (195).

{يأيها الذين آمنوا أنفقوا من طيبات ما رزقناكم ومما أخرجنا لكم من الأرض، ولا تيمموا الخبيث منه تنفقون**}**(1).

كما أن الغذاء المتوفر يتفاوت من حيث جودته وسلامة وصلاحيته، فوجه القرآن الكريم إلى الاهتمام باختيار الغذاء الأفضل، وذلك في قوله تعالى: **{**فابعثوا أحدكم بورقكم هذه إلى المدينة فينظر أيها أزكى طعاما فليأتكم برزق منه وليتلطف ولا يشعرن بكم أحدا**}**(2).

رابعاً: اتقان انتاج الغذاء وحفظه:

قال الرسول - **r** :- "إن الله يحب إذا عمل أحدكم عملاً أن يتقنه"(3).

وإتقان الانتاج الغذائي من حيث سلامته وجودته وحفظه يتمثل في تحقيق السلامة الغذائية، وذلك من خلال تطبيق ضوابط السلامة الغذائية، إذ هي عبارة عن مقاييس لتحديد أخطار السمية وتلوث الأغذية ووسائل الكشف عنها، وتلك الضوابط تشمل: النوعية، والسلامة، والقيمة الغذائية، وغيرها من الضمانات اللازمة للاستهلاك.

- **ضوابط القيمة الغذائية**: وتعني ضمان احتواء المنتج على العناصر الغذائية التي تضمن للمستهلك حصوله على أغذية صحية.
- **ضوابط النوعية**: وتعني ضمان أن يكون المنتج ذا خصائص حسية مثل: الطعم والرائحة والشكل والاستساغة.
- **ضوابط القيمة**: وتعني ضمان توضيح فوائد المنتج من ناحية: سهولة الاستخدام، مناسبته لحاجة المستهلك وسلامة التعبئة وطول فترة الصلاحية(4).

سادساً: تحريم الغش:

حفلت السنة النبوية بأدلة كثيرة على ضرورة الحفاظ على سلامة الغذاء وجودته ومنع غشه والتغرير به، وضرورة بيان العيب فيه، فقد ورد عنه **r** أنه مر ذات يوم على رجل يبيع

---

(1) سورة البقرة: الآية (267).

(2) سورة الكهف: الآية (18-19).

(3) الألباني: سلسلة الأحاديث الصحيحة، (3/ 106)، وقال عنه صحيح، وللحديث شاهد يقويه.

(4) دور المصنعين في حماية المستهلك، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية،
http://www.bab.com/articles/full_article.cfm?id=2788

طعاما، فوضع **r** كفه الشريف أسفل منه فوجده مبلولا فسأل البائع عن ذلك فقال: أصابته السماء (أي المطر)، فقال **r** : "من غشنا فليس منا"(1)، كما نهى **r** عن بيع الغرر(2).

ومن يسعى من المزارعين أو صنّاع الأغذية أو الموردين للأغذية تسويقها مع ما تشتمل عليه من مواد ضارة ومفاسد دون أن يبيّنوا ذلك؛ فهم غاشون لله ولرسوله وللمؤمنين، فضلاً عن إضرارهم بصحة الناس وأموالهم.

وأخيراً يمكن تعزيز الأحكام السابقة من خلال الاطلاع على بعض فتاوى العلماء خاصة المتعلقة بالمواد المضافة ومنها:

ما أفتى به الشيخ الدكتور حسام عفانة – أستاذ الفقه وأصوله بجامعة القدس بفلسطين:

"...وقد تدخل في هذه المواد المضافة أجزاء حيوانية مثل العظم ونحو ذلك، ولا بأس بها إن كانت من حيوان مذكى ذكاة شرعية، وأما ما أخذ من حيوان غير مذكى أو ذكي ذكاة غير شرعية، أو أخذ من آدمي فيحرم تناول الغذاء المشتمل عليه؛ لأن ما ذكي ذكاة غير شرعية وما لم يذك ميتة لا يجوز أكل شيء منه، ويحرم كذلك أكل شيء من آدمي، أو حيوان لا تبيحه الذكاة كالخنزير، أجمع على ذلك أهل العلم، ومكمن الضرر في المواد الحافظة والملونة بصفة عامة: أن منها مواد تضر بصحة الإنسان، إذ تؤدي إلى حالات سرطان على المدى الطويل.

وقد نصت هيئات الرقابة الغذائية على ضرورة عدم استخدام مواد معينة (للحفظ أو التلوين) ثبت ضررها، وحددت كذلك نسبة تلك المواد المسموح باستخدامها؛ لأنها بزيادتها عن المعدل المطلوب تتحول إلى سموم يتناولها الإنسان. فنخلص من ذلك إلى أنه لا يجوز تناول الأطعمة والأشربة التي تشتمل على مواد حافظة أو ملونه دخل في تركيبها شيء أخذ من آدمي أو حيوان غير مذكى، وإذا كان يتعذر معرفة ذلك فإنه يجتنب ما اشتمل على مادة حافظة أخذت من حيوان، إلا ما غلب على الظن أنه أخذ من حيوان مذكى ذكاة شرعية. وكذلك لا يجوز تناول الأغذية المشتملة على مواد حافظة أو ملونة ثبت ضررها؛ لقوله تعالى: **{**ولا تقتلوا أنفسكم**}**(3)، وقوله **r** : "لا ضرر ولا ضرر"(4).

---

(1) مسلم: صحيح مسلم، كتاب الإيمان، باب قول النبي **r** من غشنا فليس منا، ح 102، (99/1).

(2) الطبراني: المعجم الأوسط، ح 2331،(19/3)."والغرر: هو ما كان ظاهره يغري المشتري وباطنه مجهول"

(3) سورة النساء: الآية (29).

(4) أحمد: مسند الإمام أحمد، ح 2865، (55/5).

ويحرم على الصناع استخدام المواد المحرمة أو المضرة بالصحة في الأغذية، وعلى المستهلك توخي الحذر وأخذ الحيطة عند شرائه أغذية تحتوي على مواد حافظة، ولو أمكن تجنب تلك الأغذية قدر المستطاع؛ فهو أولى، وأقول هنالك صعوبة واضحة في التحقق مما ذكرته الفتوى.

وخلاصة الأمر: أنه لا شك في الأضرار التي تنتج عن المواد المضافة للأغذية والأشربة المصنعة، وأنه يصعب إصدار حكم شرعي عام في حقيقة تلك المواد، والذي ننصح به هو تجنبها بقدر الاستطاعة، وعلى أصحاب مصانع الأغذية والمشروبات والأدوية والتجار المستوردين لها في بلادنا أن يراعوا الحلال والحرام في منتجاتهم وأن يتقوا الله في ذلك، وأن يعلموا أنهم مسؤولون أمام الله عز وجل الذي لا تخفى عليه خافية، وأن يجنبوا الناس تناول المحرمات، وما فيه أضرار، وأن يبعدوهم عن الشبهات(1). والله أعلم.

الخاتمة

يمكن تلخيص أهم النتائج التي توصل إليها الباحث خلال هذه الدراسة، وفيما يلي:

أولاً: النتائج:

1- إن اهتمام الإسلام بالغذاء الكامل الصحي السليم، يأتي من باب الاهتمام بالوسائل التي تؤدي إلى اكتمال الصحة؛ لأن حفظ النفس أحد أهم الضرورات الخمس.

2- حث الإسلام على الاهتمام بالزراعة؛ باعتبارها الركيزة الأساسية في بناء الاقتصاد القوي وتأمين الحياة الكريمة؛ لكونها ضرورية لتوفير الغذاء وتأمين احتياجات الإنسان منه.

3- حث الإسلام على تنمية القطاع الزراعي وزيادة الانتاج من خلال حثه على إعمار الأرض البوار واستصلاحها بالزراعة.

4- اهتم الإسلام بالغذاء؛ لأنه يشكل قضية محورية في حياة الإنسان، إذ أن كثيراً من الحروب والأزمات والنزاعات والخلافات في العالم سببها اقتصادي أو نتيجة لأزمة غذاء.

---

(1) نقلاً عن موقع الشيخ الدكتور حسام عفانة (يسألونك) ونشرت الفتوى على موقعه بتاريخ 2009/10/3
http://www.islamonline.net/servlet/Satellite?cid=1254573355107&pagename=
IslamOnline-Arabic- Ask_Scholar%2FFatwaA%2FPrintFatwaA

5- ضرورة أن تحصل دراسة معمقة وتحليل للأخطار لكل حالة بحالتها من التعديل الجيني في أي مادة غذائية أو أي مزروع.

6- كثرة مصانع إنتاج وتصنيع المواد الغذائية أدى الى خلق مخلفات كثيرة مختلفة في الكم والنوع، تستدعي الضرورة التخلص منها.

7- المواد المضافة التي ليست من المكونات الطبيعية للأغذية وتضاف إليها قصداً في أي مرحلة من إنتاجها إلى استهلاكها؛ بغرض تحسين الحفظ أو الصفات الحسية أو الطبيعية تعتبر من أهم المشكلات المعاصرة.

8- ثبت علمياً أن لبعض المواد المكونة لعلب التعبئة والتغليف تأثيراً سلبياً على صحة الإنسان حيث تتفاعل الأغذية مع المواد المعبأة فيها؛ فتسبب عدة مشاكل صحية كالتسمم أو السرطان.

9- من الواجب شرعاً على المسلم أن يعتني بغذائه وأن يحرص على تلبية احتياجات جسمه من جميع العناصر الغذائية التي يضمن توفرها الإبقاء على الجسم صحيحاً سليماً بعيداً عن الأدواء والأمراض، وتجنب الأغذية الضارة التي تسبب المشكلات الصحية والأمراض للجسم.

10- السلامة الغذائية تعني ألاّ يشكل الغذاء خطراً على صحة الناس وحياتهم.

11- الأصل في المنافع الحل والإباحة، والأصل في المضار المنع والتحريم.

12- إذا روعيت قاعدة الضرر وقاعدة المصلحة وما يندرج تحتها من قواعد فرعية مجتمعة كانت نبراساً في الممارسة الصحيحة لسلامة الإنتاج وحفظ الغذاء.

13- ضرورة إحسان اختيار الغذاء والتأكد من خلوه من الآفات عند التصدق به للفقراء والمحتاجين، وإذا كان انتاج الغذاء وحفظه لأجل البيع والتسويق فمن باب أولى.

14- إتقان الإنتاج الغذائي من حيث سلامته وجودته وحفظه يتمثل في تحقيق السلامة الغذائية، وذلك من خلال تطبيق ضوابطها.

15- المزارعون أو صنّاع الأغذية أو الموردون لها الذين يسعون إلى تسويقها مع ما تشتمل عليه من مواد ضارة ومفاسد دون أن يبيّنوا ذلك؛ هم غاشون لله ولرسوله وللمؤمنين.

ثانياً: التوصيات:

1- تشكيل هيئات مختصة في شئون الأغذية تكون من بين أعضائها مرجعيات شرعية تعرض عليها المستجدات من الأغذية.

2- ضرورة المحافظة على الموارد الطبيعة وتجنب العبث بها أو التدخل في السنن الكونية على غير مقتضى الشرع؛ لأن في ذلك تعطيلاً للحياة ذاتها على الأرض، وهذا منهي عنه شرعاً؛

لأن استمرار الحياة والحفاظ عليها مقصد أساسي من مقاصد الشريعة يجب الحرص على تحقيقه.

3- تفعيل هيئات الرقابة التابعة للوزارات المختصة بالغذاء، مع تفعيل العقوبات الرادعة في حق من يثبت أنهم خالفوا قواعد السلامة الغذائية.

4- السعي إلى إعداد وتجهيز مختبرات تتناسب مع ضرورات الحالة؛ لمراقبة وكشف الآثار المدمرة على قطاع غزة؛ نتيجة التلوث البيئي جراء الحصار وحرب الفرقان.

5- عقد ورش عمل علمية؛ لمناقشة أية تطورات أو آثار مستقبلية لها علاقة بسلامة البيئة وسلامة الإنتاج وحفظ الغذاء.

6- العمل على توعية جمهور المستهلكين بالمخاطر المتعلقة بالغذاء سواء أكانت من حيث جودته أم قيمته الغذائية أم حفظه أو اشتماله على مواد تعتبر ضارة بصحتهم على المستوى القريب والبعيد وذلك عبر وسائل الإعلام المختلفة.

المراجع والمصادر:

1- القرآن الكريم.

2- أحمد: أحمد بن حنبل: مسند الإمام أحمد بن حنبل، تحقيق: شعيب الأرناؤوط وآخرون، الطبعة: الثانية 1420هـ ، 1999م، الناشر: مؤسسة الرسالة.

3- الألباني: محمد ناصر الدين الألباني: السلسلة الصحيحة.

4- ابن بطال: أبو الحسن علي بن خلف بن عبد الملك بن بطال البكري القرطبي: شرح صحيح البخاري، تحقيق: أبو تميم ياسر بن إبراهيم، الطبعة: الثانية 1423هـ - 2003م، الناشر: مكتبة الرشد الرياض ، السعودية.

5- البيهقي: أبو بكر أحمد بن الحسين بن علي البيهقي: السنن الكبرى وفي ذيله الجوهر النقي، مؤلف الجوهر النقي: علاء الدين علي بن عثمان المارديني الشهير بابن التركماني، الطبعة: الأولى 1344 هـ، الناشر: دائرة المعارف النظامية الكائنة في الهند ببلدة حيدر آباد.

6- الترمذي: محمد بن عيسى أبو عيسى الترمذي السلمي: الجامع الصحيح سنن الترمذي، تحقيق: أحمد محمد شاكر وآخرون، الناشر: دار إحياء التراث العربي ، بيروت.

7- بن حسين: للشيخ محمد بن علي بن حسين مفتى المالكية بمكة المكرمة (1367هـ)، تهذيب الفروق والقواعد السنية في الأسرار الفقهية» مع كتاب الفروق = أنوار البروق في أنواء

الفروق لأبي العباس شهاب الدين أحمد بن إدريس بن عبد الرحمن المالكي الشهير بالقرافي (المتوفى: 684هـ)، بدون طبعة وبدون تاريخ، الناشر: عالم الكتب.

8- الحميدي: محمد بن فتوح الحميدي: الجمع بين الصحيحين البخاري ومسلم، تحقيق : د. علي حسين البواب، الطبعة: الثانية 1423هـ - 2002م، الناشر: دار ابن حزم ، بيروت ، لبنان.

9- خلف: لعيبي هاتو خلف، محاسبة التلوث البيئي، الأكاديمية العربية في الدنمارك، سنة النشر 2009م، بغداد.

10- أبو داود: أبو داود سليمان بن الأشعث السجستاني: سنن أبي داود، الناشر: دار الكتاب العربي ، بيروت.

11- الزرقا: أحمد بن الشيخ محمد الزرقا (1285هـ - 1357هـ)، شرح القواعد الفقهية، صححه وعلق عليه: مصطفى أحمد الزرقا، الطبعة الثانية 1409هـ- 1989م، الناشر: دار القلم ، دمشق ، سوريا.

12- زيدان: الدكتور عبد الكريم زيدان، الوجيز في شرح القواعد الفقهية في الشريعة الإسلامية، الطبعة الأولى 1424هـ – 2003م، مؤسسة الرسالة ، بيروت ، لبنان.

13- السبكي: تاج الدين عبد الوهاب بن تقي الدين السبكي (المتوفى: 771هـ)، الأشباه والنظائر، الطبعة الأولى 1411هـ- 1991م، الناشر: دار الكتب العلمية.

14- السبكي: تقي الدين أبو الحسن علي بن عبد الكافي بن علي بن تمام بن حامد بن يحيي السبكي وولده تاج الدين أبو نصر عبد الوهاب، الإبهاج في شرح المنهاج ((منهاج الوصول إلي علم الأصول للقاضي البيضاوي المتوفي سنه 785هـ))، عام النشر: 1416هـ - 1995م، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت.

15- ابن سيده: أبو الحسن علي بن إسماعيل بن سيده المرسي(ت 458هـ)ـ: المحكم والمحيط الأعظم تحقيق عبد الحميد هنداوي، سنة النشر 2000م، الناشر: دار الكتب العلمية – بيروت.

16- السيوطي: عبد الرحمن بن أبي بكر السيوطي(ت 911هـ): الأشباه والنظائر، طبعة 1403ه، الناشر: دار الكتب العلمية ، بيروت.

17- الشاطبي: أبو اسحاق ابراهيم بن موسى اللخمي الغرناطي المشهور بالشاطبي (ت 790هـ)، الموافقات في أصول الأحكام، تعليق: السيد محمد الخضر حسين التونسي، بدون طبعة أو تاريخ، الناشر: دار إحياء الكتب العربية.

18- الطبراني: أبو القاسم سليمان بن أحمد الطبراني: المعجم الأوسط، تحقيق: طارق بن عوض الله بن محمد، عبد المحسن بن إبراهيم الحسيني، طبعة 1415هـ، الناشر: دار الحرمين، القاهرة.

19- العبد اللطيف: عبد الرحمن بن صالح العبد اللطيف، القواعد والضوابط الفقهية المتضمنة للتيسير، الطبعة الأولى 1423هـ-2003م، الناشر: عمادة البحث العلمي بالجامعة الإسلامية، المدينة المنورة، المملكة العربية السعودية.

20- العز ابن عبد السلام: أبو محمد عز الدين عبد العزيز بن عبد السلام بن أبي القاسم بن الحسن السلمي الدمشقي، الملقب بسلطان العلماء (المتوفى: 660هـ): قواعد الأحكام في مصالح الأنام، تحقيق: محمود الشنقيطي، الناشر: دار المعارف ، بيروت ، لبنان.

21- العنزي: عبد الله بن يوسف بن عيسى بن يعقوب اليعقوب الجديع العنزي تيسيرُ علم أصول الفقه، الطبعة الأولى 1418هـ- 1997م، الناشر: مؤسسة الريان للطباعة والنشر والتوزيع، بيروت ، لبنان.

22- الغزي: الشيخ الدكتور محمد صدقي بن أحمد بن محمد آل بورنو أبو الحارث الغزي، الوجيز في إيضاح قواعد الفقه الكلية، الطبعة الرابعة 1416هـ - 1996م، الناشر: مؤسسة الرسالة، بيروت ، لبنان.

23- ابن غلام قادر: زكريا بن غلام قادر الباكستاني، من أصول الفقه على منهج أهل الحديث، الطبعة الاولى 1423هـ-2002م، الناشر: دار الخراز.

24- الفيومي: أحمد بن محمد بن علي المقري الفيومي: المصباح المنير في غريب الشرح الكبير للرافعي، الناشر: المكتبة العلمية ، بيروت.

25- مصطفى وآخرون: إبراهيم مصطفى ، أحمد الزيات ، حامد عبد القادر ، محمد النجار: المعجم الوسيط، تحقيق: مجمع اللغة العربية، الناشر: دار الدعوة.

26- مصيقر: عبد الرحمن عبيد عوض مصيقر، الغذاء والتغذية، بدون طبعة وبدون تاريخ، الناشر: أكاديميا.

27- المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني: أسس علوم التغذية تقنية التصنيع الغذائي، طبعة 1429ه، الإدارة العامة لتصميم وتطوير المناهج، المملكة العربية السعودية.

28- ابن نجيم: الشيخ زين العابدين بن إبراهيم بن نجيم: الأشباه والنظائر على مذهب أبي حنيفة النعمان، طبعة 1400هـ– 1980م، الناشر: دار الكتب العلمية ، بيروت ، لبنان.

29- النملة: عبد الكريم بن علي بن محمد النملة، الْمُهَذَّبُ في عِلْمِ أُصُولِ الفِقْهِ الْمُقَارَنِ(تحريرٌ لمسائِلِه ودراستها دراسةً نظريَّةً تطبيقيَّةً)، الطبعة الأولى 1420هـ - 1999م، دار النشر: مكتبة الرشد ، الرياض.

30- يعقوب عبد الوهاب الباحسين: رفع الحرج، رسالة دكتوراه، من كلية الشريعة والقانون في الأزهر الشريف سنة 1972م.

المواقع الإلكترونية:

1- كمال عبد الحميد عثمان: الوسطية الإسلامية في الغذاء والتغذية، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع طريق الإيمان
http://www.imanway.com/vb/showthread.php?t=11000&page=1

2- الأغذية المعلبة (المحفوظة)، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع واحة الخليج
http://www.swalifar.net/vb/showthread.php?t=14372

3- تصنيع وتجفيف الخضر والفواكه، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع مندى المهندس http://www.almohandes.org/vb/showthread.php?t=53581

4- الأغذية العضوية مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع منتديات د. عبد العزيز العيثمين http://www.dr-alothaimeen.net/vb/showthread.php?t=1998

5- الأغذية المعدلة وراثياً بين الجدل الدولي والفراغ التشريعي العربي، مقال منشور على شبكة ومنتديات طلبة الجزائر http://etudiantdz.net/vb/t33736.html

6- رضا إبراهيم عبد الجليل: الأغذية الصحية في الإسلام، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع
http://www.tigweb.org/youth media/panorama/article.html?ContentID2951&start

7- معز الإسلام عزت فارس: الغذاء والتغذية في الإسلام، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع شبكة المنهاج الإسلامية،
http://www.almenhaj.net/makal.php?linkid=1755

8- باسل الخطيب: الغذاء الملوث، لقاء تلفزيوني على قناة الجزيرة في برنامج "بلا حدود" مع أحمد منصور يوم 2004/6/16.

9- طلعت الخطيب: مخلفات الصناعات الغذائية وتأثيرها في البيئة وصحة الإنسان مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع الزراعة اليوم
http://google2010-com.ahlamontada.com/t556-topic

10- تسمم الأطعمة والمواد الغذائية: مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع فيدو معنى جودة الحياة، http://www.feedo.net/environment/Poisoning/FoodPoisoning.htm

11- موسوعة ويكيبيديا على شبكة الانترنت.

12- إبراهيم عفانة: الإضافات الغذائية استخدامها وأثرها على الإنسان، نقلاً عن فتوى للأستاذ الدكتور حسام الدين عفانة على موقع يسألونك على الشبكة العنكبوتية http://www.yasaloonak.net/2008-09-18-11-36-26/2009-07-07-12-26-01/1196-2009-10-03-06-33-03.html

13- المضافات الغذائية بين الخطورة والضرورة: مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع باب http://www.bab.com/articles/full_article.cfm?id=2569

14- مصطفى صطوف: الآثار السلبية التي تسببها مواد تعبئة الأغذية وتغليفها على الصحة العامة، مقتطفات من بحث منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع شبكة بلاستك العرب.
http://www.plastics4arab.com/forum/showthread.php?t=21055

15- دور المصنعين في حماية المستهلك، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية، http://www.bab.com/articles/full_article.cfm?id=2788

نقلاً عن موقع الشيخ الدكتور حسام عفانة (يسألونك) ونشرت الفتوى على موقعه بتاريخ 2009/10/3
http://www.islamonline.net/servlet/Satellite?cid=1254573355107&pagename=IslamOnline-Arabic Ask_Scholar%2FFatwaA%2FPrintFatwaA